

sulla tavola

Troverete sulla tavola cibi preparati da noi appositamente per voi con i prodotti della nostra azienda biologica.

Il nostro orto produce ortaggi che quando non sono serviti freschi, sono trasformati o conservati per i nostri ospiti ed entrano sempre a far parte degli antipasti e del contorno, così come le erbe spontanee che i nostri prati ci offrono.

Il pane è fatto in casa utilizzando farine locali e biologiche (queste non le produciamo), lo prepariamo in giornata e viene cotto dopo una lunga lievitazione.

Il primo può presentare paste fatte in casa, gnocchi o sformati confezionati con le nostre patate oppure lasagne o tortelli o altre piacevoli sorprese.

Alleviamo galline, pecore e vitelli per proporvi le carni più genuine, con salse o Parmigiano, piatti sempre leggeri ed adatti alla stagione.

Il miele, i frutti di bosco, la frutta e le uova compongono il dolce che vi proponiamo.

I vini sono quelli dell'azienda Vitivinicola Lamoretti di Casatico, e gli infusi sono ancora nostri, preparati con erbe, bacche o frutta, per non lasciarci con l'amaro in bocca.

le portate sono sempre abbondanti, ma soprattutto preparate con cura e passione da mani esperte.

Se siete vegetariani o avete intolleranze siamo contenti di proporvi un menù adeguato (è possibile in questo caso un ritocco del prezzo).

In fase di prenotazione vi chiediamo cosa non volete consumare, per il resto potete lasciar fare a noi per gustare la sorpresa o farci le vostre richieste.

Buon Appetito!